Arab Republic of Egypt

EDICT OF GOVERNMENT

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1743 (2005) (Arabic): FROZEN GREEN BEANS

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١٧٤٣/ ٢٠٠٥

كودكس ١٩٨١/١١٣

الفاصوليا الخضراء المجمدة

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

www.pdftron.com PDFSecure Demo

تاريخ الاعتماد : ١٧ /٢٠٠٥/٤

الثمن : ٢٠ جنية

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م ١٧٤٣ / ٢٠٠٥

كودكس ١١٣ / ١٩٨١

مقدمة :

م.ق.م ١٧٤٣ / ٢٠٠٥ الخاصة بـ " الفاصوليا الخضراء المجمدة " تلغي وتحل محل أخر إصدار لها عام ١٩٩٥ و متماثلة فنيًا مع المواصفة الدولية كودكس ١١٣ /١٩٨١ الخاصة بـ " الفاصوليا الخضراء المجمدة "
قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم(٦/٣)الخاصة بالخضر والفاكهة

www.pdftron.com PDFSecure Demo

الفاصوليا الخضراء المجمدة

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية المصرية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالفاصوليا الخضراء المجمدة وطرق الفحص والاختبار

٢- التعريف

٢/ ١ الفاصوليا الخضراء المجمدة

هى المنتج المتحصل عليه من قرون الفاصوليا الخضراء الطازجة النظيفة السليمة التى تحقق خصائص الأصناف المختلفة من نوع *Phaseolus vulgaris L* أو *Phaseolus coccineus L* أو أى نوع أخر يماثله فى خواصه والتى تم غسلها وسلقها بكفاءة للوصول إلى درجة الثبات الكافية للون والنكهة أثناء دورات التسويق والتى تم تجميدها تجميدا سريعا بحيث يجب أن تكون درجة حرارة المنتج فى منتصفه – ١٨ ْس وحفظها على درجات الحرارة المناسبة ٠

٢/ ٢ الأنواع :

١- قرون كاملة الاستدارة :والتى عرضها لا يزيد على ٥ر١ لسمكها .

٢- قرون مفلطحة : والتى عرضها أكبر من ٥ر١ لسمكها .

٢/ ٣ الأشكال :

١- كاملة : قرون كاملة بأى طول

٢- مقطعة عرضيا : والتى يكون بها ٧٠ ٪ أو أكثر بالعدد بطول ٢٠ مم على الأقل ولا يكون طولها اكبر من ٦٥ مم .

٣- مجزأة الى قطع قصيرة : وهي القرون المقطعة عرضيا بحيث يكون ٧٠ ٪ أو أكثر بالعدد بطول لا يزيد علي ١٠ مم ولكنها أقل من ٢٠ مم في الطول .

٤- مقطعة قطريا : وهي القرون المقطعة بزاوية ٤٥ ْ علي المحور الطولي بحيث يكون ٧٠ ٪ بالعدد من الوحدات أكثر من ٦ مم في الطول .

٥ – شرائح : وفيها تكون القرون مقطعة علي شكل شرائح طولية أو بزاوية ٤٥ ْ من المحور الطولي بحيث لا يزيد السمك علي ٧

٦- أشكال أخرى : أى أشكال أخرى بحيث تحقق ما يلي :

أ - يمكن تميزها عن الأشكال السابق توضيحها فى هذه المواصفة .

ب - تحقق جميع متطلبات المواصفة .

جـ - توصف بدقة على بطاقة البيانات لمنع اى التباس لدى المستهلك .

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ يكون المنتج خالياً من التشوهات والجروح الناتجة عن الإصابات الفطرية والحشرية.

٣/ ٢ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الأغذية الدولية ٠

٣/ ٣ لايعاد تجميد المنتج بعد انصهاره.

٣/ ٤ لايزيد حدود المعادن الثقيلة على الحدود الواردة بالمواصفة القياسية المصرية رقم٢٣٦٠ (الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى المنتجات الغذائية) .

٣/ ٥ لايزيد العد الكلى للبكتريا الهوائية على ١٠٠,٠٠٠خلية /جم(مائة الف) .

٣/ ٦ لايزيد العد الكلى لجراثيم الفطر والخميرة على ٥٠ خلية /جم (خمسين).

٣/ ٧ لايزيد عد المجموعة القولونية على ١٠٠ خلية /جم (مائة).

٣/ ٨ يكون المنتج خالياً من الأحياء الدقيقة الممرضة والمسببة للفساد.

٣/ ٩ يكون المنتج خالياً من بكتريا الايشيريشيا كولاى.

٣/ ١٠ يخزن المنتج على درجة حرارة –١٨° س بشرط ألاتزيد درجة حرارتة أثناء النقل على –١٠° س اذا كانت مدة النقل لا تزيد على أسبوع واذا زادت عن هذه المده يكون النقل على -١٨° س للمحافظة على المنتج فى حاله مجمده لحين وصوله للمستهلك ويجب ألا يعاد تجميده.

٣/ ١١ ذ يجب الاتزيد فترة الصلاحية للمنتج علي ١٨ شهر طبقاً للمواصفات القياسية م ق م رقم ٢٦١٣ الخاصة" بفترات الصلاحية للمنتجات الغذائية".

٣/ ١٢ لاتزيد بقايا المبيدات على الحدود المسموح بها والصادرة عن منظمه الأغذية والزراعة التابعة للأمم المتحدة والمواصفات القياسية المصرية التى أصدرتها الهيئة فى هذا الشأن.

٣/ ١٣ يتم الفحص الإشعاعي علي الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأي تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه .

٤- المعايير الو صفية

٤/ ١ تكون قرون الفاصوليا المستخدمة غضه.

٤/ ٢ يكون المنتج خالياً من الطعم والرائحة والمواد الغريبة .

٤/ ٣ يكون المنتج ذو لون أصفر للفاصوليا الشمعية أو أخضر مائل للاصفرار للفاصوليا الخضراء .

٤/ ٤ يكون المنتج خالياً من حروق التجميد.

٤/ ٥ تكون نسبة القرون المحطمة ميكانيكيا بالمنتج النهائى طبقا للجدول المرفق ٠

٤/ ٦ يجوز إضافة السكريات الطبيعية (سكروز – ديكستروز – سكر محول– شراب جلوكوز جاف)٠

٤/ ٧ يجوز إضافة الملح والتوابل والبهارات .

٤/ ٨ يكون المنتج معبأ علي صورة ملتصقة أو غير ملتصقة مع بعضها وفي هذه الحالة الاخيرة يسمح بنسبة ١٠ ٪ وزن /وزن بقرون ملتصقة في عبوة وزنها ١ كجم .

٤/ ٩ التدريج الحجمى للمنتج :
يمكن تداول الفاصوليا الخضراء أو الفاصوليا الشمعية المجمدة بدون عملية التدريج الحجمي أو مدرجة علي النحو التالي :

التدريج الحجمي	قطر القرن بالحجم مقاسا بالمرور بين
صغيرالي درجة كبيرة	حتى ٦,٥ مم
صغير جدا	حتى ٨ مم
صغير	حتي ٩,٥ مم
متوسط	حتي ١١ مم
كبير	أعلي من ١١ مم

٤/ ١٠ اذا تم تداول المنتج من خلال التدريج الحجمي فان المنتج يجب ان يحتوي علي الاقل٨٠ ٪ من قرون الفاصوليا الخاصة بكل حجم أو أقل منها . اما ال ٢٠ ٪ والتي تندرج تحت الحجم الاكبر فانه يجب ان يكون ربع هذه الكمية من الحجم التالي ولا يوجد أى قرون فاصوليا أكبر من هذا الحجم .

٤/ ١١ تعريف العيوب :

٤/ ١١/ ١ مواد نباتية غريبة :
هى أجزاء من نبات الفاصوليا غير القرون أو أى شوائب نباتية أخرى ٠

٤/ ١١/ ٢ نهاية السيقان :
هى قطعة من الساق ملتصقة بالقرون أو سائبة بالمنتج ٠

٤/ ١١/ ٣ تشوهات بمساحة كبيرة :
كل قطعة مشوهة نتيجة للإصابات الحشرية أو المرضية تؤثر على مساحة أكبر من ٦ مم من قطر دائرة أو تشوه بأى صورة أخرى إلى المدى الذى يؤثر بشكل ملحوظ على المظهر العام

٤/ ١١/ ٤ تشوهات بمساحة صغيرة :
كل قطعة مشوهة نتيجة للإصابات الحشرية أو المرضية تؤثر على مساحة أكبر من ٣ مم من قطر دائرة وتقل عن ٦ مم قطر دائرة أو تشوه بأى صورة أخرى إلى المدى الذى يؤثر بشكل ملحوظ على المظهر العام ٠

٤/ ١١/ ٥ عيوب ميكانيكية (للفاصوليا الكاملة والقطع) :
هى أى وحدة حدث كسر لها أو انقسام إلى جزئين أو المحطمة المهشمة أو التى لها حواف متعرجة إلى المدى الذى يؤثر على المظهر العام بصورة واضحة ٠
فاصوليا غير كاملة النضج (للفاصوليا الكاملة فقط) هى كل وحدة تقيس أقل من ٣ مم عند أعرض نقطة فى القرن ٠

٤/ ١١/ ٦ فاصوليا متليفة :
خيوط ليفية خشنة والتى تتحمل وزن ٢٥٠ جم لمدة خمس ثوانى أو أكثر عند اختبارها طبقا للطريقة الواردة بالكودكس رقم ١٣ ٠

٤/ ١١/ ٧ وحدات ليفية :
هى الوحدات التى تتكون أثناء نضج القرون بالدرجة التى تؤثر على جودة الأكل بشكل ملحوظ.

٤/ ١٢ حجم العينة القياسية :
١ كجم للعيوب (المواد النباتية الغريبة ، نهاية السيقان) ، ٣٠٠ جم لباقى العيوب ٠

٤/ ١٣ العيوب المرئية :

العيوب	درجة أولى	درجة ثانية	درجة ثالثة	الاجمالى
١- مواد نباتية غريبة من نبات الفاصوليا - نباتات أخرى	١ ٢			
٢- نهاية السيقان	١			
٣- تشوهات كبرى		٣		
٤- تشوهات صغرى		١		
٥- عيوب ميكانيكية (للكاملة والقطع)		١		
٦- فاصوليا غير كاملة النضج (للكاملة)		٢		
٧- فاصوليا متليفة			٣	
٨-وحدات ليفية			١	
اجمالى النقاط المسموح بها : ١- كل الفاصوليا ما عدا الكاملة (القرون) ٢- الاجمالى للفاصوليا الكاملة (القرون)	١٥ ١٥	٥٠ ٣٠	١٠ ٦	٦٠ ٤٠

٩- القطع الصغيرة للأشكال : في حدود ٢٠ ٪ (وزن / وزن)
(الكاملة – المقطعة – الشرائح) ٠

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة ونظيفة ومانعه لنفاذ الرطوبة وبخار الماء ومغلقة بإحكام بحيث تحافظ على محتوياتها وان تكون متماثلة فى النوع والحجم ومطابقة للمواصفات القياسية م ق م رقم ٢١٤٤ الخاصة بالاشتراطات العامة للعبوات البلاستيكية المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية.

٥/ ٢ مع مراعاة ما ورد بالمواصفات القياسية المصرية م ق م رقم ١٥٤٦ الخاصة " ببيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة "على أن يدون على العبوات بخط واضح غير قابل للمحو ما يلى باللغة العربية ويجوز كتابة البيانات التالية بأي لغات أجنبية أخرى إلى جانب اللغة العربية :-

٥/ ٢/ ١ اسم الصنف (فاصوليا مجمدة تجميدا سريعا) .

٥/ ٢/ ٢ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية أن وجدت .

٥/ ٢/ ٣ الوزن الصافى لمحتويات العبوه.

٥/ ٢/ ٤ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية.

٥/ ٢/ ٥ بيان بالمحتويات في حالة إضافة (ملح ، سكر ، توابل)

٥/ ٢/ ٦ الدرجة الحجمية (كاملة – مقطعة- مقطعة قطع صغيرة – شرائح – ٠٠٠) .

٥/ ٢/ ٧ شكل المنتج (حلقي أو شرائح) .

٥/ ٢/ ٨ اشتراطات التخزين.

٥/ ٢/ ٩ عبارة (صنع فى مصر) فى حالة الإنتاج المحلى.

٥/ ٢/ ١٠ فى حالة الاستيراد يدون اسم المستورد وبلد المنشأ وعلامته التجارية إن وجدت.

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى الفحوص والاختبارات طبقاً للمواصفات القياسية المصرية م ق م رقم ٩٩١ الخاصة بطرق فحص واختبار الخضر المجمدة .

٧- المصطلحات الفنيـــة

فاصوليا خضراء .... green beans
إصابة حشرية .... insect injury
إصابة فطرية .... fungus injury
حروق التجميد .... freezing burns
إنزيم البيروكسيديز .... peroxidaze enzyme
بقايا المبيدات .... pesticides residues
إنزيم كتاليز .... catalaze enzyme

٨- المراجع

Codex Alimentarius Commission volume 5A/1994
Codex standard No 113/1981 for Green Beans and Quick
frozen wax Beans"

الجهات التي اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣ / ٦) والخاصة باالخضر والفاكهة والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة.
- كلية الزراعة – جامعة عين شمس - قسم الصناعات الغذائية.
- كلية الزراعة – جامعة القاهرة – قسم البساتين
- مصلحة الكيمياء .
- شركة قها للأغذية المحفوظة.
- شركة أدفينا للأغذية المحفوظة.
- شركة الكوكاكولا العالمية.
- غرفة الصناعات الغذائية .
- معهد التغذية
- وزارة التموين والتجارة الداخلية .
- الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
- مركز تطوير الأغذية.
- مصلحة الرقابة الصناعية.
- المعامل المركزية – وزارة الصحة (القسم الكيماوي – القسم والميكروبيولوجى) .
- شركة هاينز .
- الشركة العالمية للتنمية الزراعية – فارم فريتس .
- شركة يونيليفر مشرق .

شركة جهينة .

شركة فرج الله .

الهيئة العامة للتصنيع .

الشركة القابضة للصناعات الغذائية .

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة ٠

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنه ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES: 1743/ 2005
Codex :113/1981

FROZEN GREEN BEANS

ICS : 67 . 080

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality

www.pdftron.com PDFSecure Demo